



Cocktail Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Schalen - und Krustentieren, Salaten, Dressing, Dips

Zutaten

- 125 ml gute Mayonnaise, siehe auch Mayonnaise Basis Rezept
- 4 El guter Ketchup
- 1 El geriebener Meerrettich
- 50 ml saurer Rahm oder Creme fraiche
- 2 El geschlagene Sahne
- 2 Cl Cognac oder Weinbrand
- Salz, Cayenne Pfeffer nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten miteinander verrühren, pikant abschmecken und zuletzt die geschlagene Sahne unterheben, auflockern.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cocktail-sauce/>